

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **pollo arrosto** è una di quelle ricette che si tramandano in ogni famiglia, con un tocco in più personale che la caratterizza! Questo è quello di Cookaround, semplice e buono, dorato e croccante! Adottatelo!

Fare il pollo arrosto al forno non è difficile, anzi, però spesso non viene come vorremmo, insomma come quello che si compra in rosticceria. Seguendo i nostri consigli invece, vedrete che verrà perfetto, crosticina croccante fuori, morbido e umido dentro.

Provate questa nostra versione e se amate in modo

particolare le ricette con il pollo vi invitiamo a realizzare con noi anche questi altri secondi con la carne bianca:

[pollo arrosto ripieno di ceci](#)

[pollo arrosto con mele e cannella](#)

[pollo arrosto con le mandorle](#)

INGREDIENTI

POLLO intero - 1

LIMONE ½

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il pollo arrosto, comincia prendendo un pollo intero e con l'aiuto di una fiamma brucia le piumette rimaste.

Tienilo da parte e taglia due fette di limone. Condiscile con sale e pepe poi inseriscile nella pancia del pollo.

Schiaccia 2 spicchi d'aglio con la lama di un coltello e metti anche loro nel pollo. Fai lo stesso con due rametti di rosmarino.







2 È opzionale, ma è utile legare il pollo per tenere la forma:

Con un nodo ferma uno spago ad una zampa, quindi lega le due zampe insieme. Con i due capi dello spago, gira intorno alle cosce, e passa sotto il pollo incrociando. Ora passando da sotto gira intorno alle ali, passa sotto e incrocia di nuovo e torna sopra alle cosce. Chiudi con un nodo e taglia l'eccesso.





3 Spargi una bene il sale sia sopra che sotto al pollo.

Per la cottura usiamo una teglia con una griglia che terrà il pollo sollevato, questo permetterà il passaggio dell'aria calda per avere un effetto tipo pollo allo spiedo. Ma puoi usare anche una teglia normale.

Posiziona il pollo e cuoci in forno a 200 gradi per 1 ora/ 1 ora e un quarto. Una volta che il pollo arrosto è pronto, non ti resta che impiantarlo, magari con delle [patate](#).





CONSIGLIO